

◇ 平成20年度第3回物資選定品 ◇ H21.03.05

◆ 国産たかえびムキ身



規格	1kg
銘柄	SN食品研究所
特徴	鹿児島県阿久根沖から枕崎沖で獲れた「たかえび」をムキミにしました。保水剤等の添加物は一切使用していません。100%です。
備考	

◇ 平成20年度第3回物資選定品 ◇ H21.03.05

◆ 国産たかえびムキ身



水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	
87	78.2	19.8	0.3	300	310	50	42	240
鉄	亜鉛	レチル	カロチン	当量	B1	B2	C	食塩
0.1	1.0	3	0	3	0.02	0.03	0	0.0
主たる産地					アレルギー物質		えび	
加工地					鹿児島県		調理形態	

◆ さつま揚げたんざく



規格	1kg
銘柄	トニーチ
特徴	魚肉すり身(いとよりだい、あじ)を調味料で味を整え、軽く油調理した後、たんざくにカットしました。
備考	

◆ さつま揚げたんざく



水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	
112	74.9	10.7	3.7	696	58	17	11	84
鉄	亜鉛	レチル	カロチン	当量	B1	B2	C	食塩
0.2	0.2	2	0	2	0.01	0.03	1	0.0
主たる産地					アレルギー物質		なし	
加工地					鹿児島県		調理形態	

◆ 国産おくらスライス



規格	1kg
銘柄	マルヒ食品
特徴	九州産のおくらを旬の時期に手早く冷凍加工しました。
備考	

◆ 国産おくらスライス



水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	
33	89.4	2.1	0.1	4	280	90	51	56
鉄	亜鉛	レチル	カロチン	当量	B1	B2	C	食塩
0.5	0.5	0	720	60	0.09	0.09	7	5.2
主たる産地					アレルギー物質		なし	
加工地					佐賀県		調理形態	

◆ 県産くわかめ短冊



規格	1kg
銘柄	尾坪商店
特徴	わかめにはカルシウムや鉄等各種ミネラルや食物繊維が含まれ、低カロリーです。
備考	

◆ 県産くわかめ短冊



水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	
15	84.9	1.1	0.3	3100	88	86	70	34
鉄	亜鉛	レチル	カロチン	当量	B1	B2	C	食塩
0.4	0.1	0	56	5	0.02	0.02	0	5.1
主たる産地					アレルギー物質		なし	
加工地					岩手		調理形態	

◆ 県産胚芽の大きい発芽玄米



規格	500g
銘柄	道の奥ファーム
特徴	巨大胚芽米の胚芽は通常の玄米のおよそ2倍。特にギャバは通常の発芽玄米の3倍含まれています。
備考	

◆ 県産胚芽の大きい発芽玄米



水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	
352	14.9	7.7	3.2					
鉄	亜鉛	レチル	カロチン	当量	B1	B2	C	食塩
					0.42			3.8
主たる産地					アレルギー物質		なし	
加工地					岩手		調理形態	

◆ 県産おきあみ



規格	1kg
銘柄	岩手県産
特徴	未利用資源で注目され、盛んに活用方法が研究されている食材です。
備考	

◆ 県産ぶなしめじ



水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	
86	82.3	12.3	0.9	910	80	350	170	240
鉄	亜鉛	レチル	カロチン	当量	B1	B2	C	食塩
3.7	1.3	360	0	360	0.21	0.25	1	1.7
主たる産地					アレルギー物質		なし	
加工地					岩手		調理形態	

◆ 県産ジャガイモコロッケ (カレー味)



規格	50g
銘柄	岩手県産
特徴	県産ぶなしめじは徹底した品質管理のもと、栽培製造した自信作です。カットしてあり虫のない商品です。
備考	

◆ 県産ジャガイモコロッケ (カレー味)



水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	
164.4	68.0	3.6	8.1	285	235	14.5	17.5	49.19
鉄	亜鉛	レチル	カロチン	当量	B1	B2	C	食塩
0.6	0.4	16.1	3.85	17.4	0.05	0.07	9.13	1.7
主たる産地					アレルギー物質		卵・大豆・小麦	
加工地					岩手		調理形態	

◆ 県産鮭ちくわ磯切天ぷら



規格	32g
銘柄	岩手県産
特徴	岩手県産鮭を原料とした他にない焼き竹輪を海苔風味に揚げました。
備考	

◆ 県産鮭ちくわ磯切天ぷら



水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	
133.6	1.3	14.7	1.5	738	2636	70.6	30.8	13.92
鉄	亜鉛	レチル	カロチン	当量	B1	B2	C	食塩
1.8	0.1	0	391	32.2	0.04	0.19	0.92	1.1
主たる産地					アレルギー物質		小麦	
加工地					岩手		調理形態	

◇ 平成20年度第2回物資選定品 ◇ H20.11.20

◆ 県産ぶなしめじ



規格	1 kg
銘柄	SN食品研究所
特徴	県産ぶなしめじは徹底した品質管理のもと、栽培製造した自信作です。カットしてあり虫のない商品です。
備考	冷蔵2週間

◇ 平成20年度第2回物資選定品 ◇ H20.11.20

◆ 県産ぶなしめじ



水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン		
18	90.8	2.7	0.6	3	380	1	11	100	
鉄	亜鉛	レチノール	カロチン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
0.4	0.5	0	0	0	0.16	0.16	7	3.7	0.0
主たる産地		岩手		アレルギー物質					
加工地		一関市		調理形態					

◆ 県産野菜餃子



規格	16 g
銘柄	太平商事
特徴	薄味で主要5品の野菜(キャベツ・にら・玉ねぎ・ねぎ・生姜)は国産を使用した餃子です。
備考	

◆ 県産野菜餃子



水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン		
239	55.4	7.7	13.4	421	210	29	13	77	
鉄	亜鉛	レチノール	カロチン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
0.7	0.7	1	63	12	0.16	0.07	13	1.3	1.1
主たる産地		日本		アレルギー物質		小麦・大豆・卵・乳・卵			
加工地		群馬県		調理形態		揚げ・焼用			

◆ 金華さばみそ煮



規格	40 g (10個入り)
銘柄	マルヒ食品
特徴	脂ののった金華さばをじっくり煮込んでいます。レトルト商品とは違い、素材の味が活かされています。
備考	

◆ 金華さばみそ煮



水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン		
160	69.5	13.9	7.9	498	232	15	26	158	
鉄	亜鉛	レチノール	カロチン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
1.0	0.7	15	0	15	0.10	0.18	0	0.3	1.3
主たる産地		三陸		アレルギー物質		さば・大豆			
加工地		宮城県		調理形態		ポイル			

◆ 県産鶏ミートボールF e



規格	1 kg
銘柄	名給
特徴	鉄分を強化したミートボールです。一度油調理してありますのでそのまま煮込んだり、揚げてご利用ください。
備考	

◆ 県産鶏ミートボールF e



水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン		
245	60.0	10.9	17.0	398	192	20	22	94	
鉄	亜鉛	レチノール	カロチン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
10.2	1.0	21	1	21	0.07	0.12	2	1.1	1.0
主たる産地		日本		アレルギー物質		鶏・小麦・大豆			
加工地		静岡県		調理形態		揚げ・煮込			

◆ ブロッコリー茎ダイスカット



規格	1 kg
銘柄	名給
特徴	標高2,600m以上の高地で栽培した甘みのある原料の茎をカットしました。
備考	

◆ ブロッコリー茎ダイスカット



水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン		
18	94.1	0.8	0.2	19	265	19	17	66	
鉄	亜鉛	レチノール	カロチン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
0.2	0.3	1	24	2	0.06	0.09	49	3.7	0.1
主たる産地		エクアドル		アレルギー物質		なし			
加工地		エクアドル		調理形態					

◆ 日本産菌床椎茸スライス



規格	500 g
銘柄	藤和乾物
特徴	生の椎茸をスライスして乾燥しました。虫が無く、戻し時間が短く、生の食感と風味です。
備考	

◆ 日本産菌床椎茸スライス



水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン		
182	9.7	19.3	3.7	6	2100	10	110	310	
鉄	亜鉛	レチノール	カロチン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
1.7	2.3	0	0	0.50	1.40	0	41.0	0.0	
主たる産地		日本		アレルギー物質					
加工地		静岡県		調理形態					

◆ 直縁つみれ



規格	1 kg
銘柄	東亜商事
特徴	千葉県近海で水揚げされた、お刺身用真鯿を使用。鮮度の良い鯿を使用している為、臭みもなくふっくら柔らかですが、煮崩れせず召し上がれます。
備考	

◆ 直縁つみれ



水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン		
115	73.0	17.2	3.0	360	302	23	29	190	
鉄	亜鉛	レチノール	カロチン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
0.6	1.2	8	0	8	0.08	0.16	0	0.1	0.9
主たる産地		千葉県		アレルギー物質		乳・卵・大豆・小麦			
加工地		千葉県		調理形態		揚げ・煮込み			

◆ 岩手県産米粉めん



規格	1 kg
銘柄	全農
特徴	小麦粉の種では味わえない「もちもち」「つるつる」とした食感の麺です。茹で上がりが早く茹で伸びにくい麺です。
備考	熱湯で1分茹で冷水洗い


◆ 岩手県産米粉めん




水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン		
220	47.5	2.6	1.0	1	48	4	12	51	
鉄	亜鉛	レチノール	カロチン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩
1.0	0.6	0	0	0	0.04	0.02	0	0.2	
主たる産地		岩手県		アレルギー物質		小麦・大豆			
加工地		山形県		調理形態					

◇ 平成20年度第1回物資選定品 ◇


◆ お豆腐屋さんのとうふマヨ

	規格	200g
	銘柄	SN食品
特徴	卵・乳製品を使用せずに、豆乳から作ったマヨネーズタイプの調味料です。化学調味料不使用で、素材の良さがひきかちます。	
備考		


◆ フィレオチキン

	規格	40g/50g
	銘柄	カセイ商品
特徴	国産の鶏肉を使用。衣がパリッととした食感で、ご飯のおかずはもちろん、パンに挟んでもご利用下さい。	
備考		


◆ さんま一夜干し

	規格	30g
	銘柄	マルヒ食品
特徴	気仙沼港に水揚げされた旬のさんまを3枚に卸し、塩水漬後、干物加工しました。中骨、腹骨を除去しています。	
備考		

◆ 照焼きつくね(豆腐入)

	規格	30g×20本パック、40g×10本パック
	銘柄	名給
特徴	国産鶏肉と豆腐で作ったつくね串を、しょうゆベースの照焼ソースで味付けしました。豆腐入なので、冷めても柔らかな食感です。	
備考		


◆ 調理用アジでん粉付

	規格	15g
	銘柄	東亜商事
特徴	お刺身用まあじを使用。加熱後もふっくらとした食感があり、臭みもなく、腹骨・ぜいごも除去しています。	
備考		

◆ ふりかけ玄源

	規格	2.5g
	銘柄	東亜商事
特徴	塩分控えめの自然派ふりかけです。原材料の胚芽は国産米100%です。ビタミンEを豊富に含んでいます。	
備考		

◆ 県産鮭竹輪

	規格	90g
	銘柄	岩手県産
特徴	岩手県産鮭を原料とした焼ちくわです。	
備考	スライスは試作中	

◇ 平成20年度第1回物資選定品 ◇

◆ お豆腐屋さんのとうふマヨ

	水分	26.1	蛋白	1.3	脂質	59.7	ナトリウム	874	カリウム	57	Ca	6	Mg	10	リン	17	
	鉄	0.3	亜鉛	0.1	レチノール	0	カロテン	8	当量	0	B1	0.04	B2	0.02	C	0	食塩
主たる産地	カナダ・オーストラリア																
加工地	静岡県																
	アレルゲン物質																
	大豆																

◆ フィレオチキン

	水分	62.8	蛋白	18.9	脂質	5.9	ナトリウム	358	カリウム	304	Ca	6	Mg	25	リン	171	
	鉄	0.3	亜鉛	0.6	レチノール	6	カロテン	10	当量	7	B1	0.08	B2	0.09	C	2	食塩
主たる産地	日本																
加工地	鹿児島																
	アレルゲン物質																
	鶏肉																

◆ さんま一夜干し

	水分	18.3	蛋白	18.3	脂質	24.3	ナトリウム	622	カリウム	200	Ca	32.3	Mg	28.6	リン	177.7	
	鉄	1.4	亜鉛	0.8	レチノール	12.8	カロテン	0	当量	12.8	B1	0.01	B2	0.26	C	0	食塩
主たる産地	三陸産																
加工地	宮城県																
	アレルゲン物質																
	焼用																

◆ 照焼きつくね(豆腐入)

	水分	58.1	蛋白	11.3	脂質	18.0	ナトリウム	350	カリウム	130	Ca	27	Mg	18	リン	96	
	鉄	0.7	亜鉛	0.7	レチノール	26	カロテン	0	当量	26	B1	0.05	B2	0.07	C	1	食塩
主たる産地	日本																
加工地	兵庫県																
	アレルゲン物質																
	鶏肉・大豆・豚肉・小麦																

◆ 調理用アジでん粉付

	水分	65.9	蛋白	17.6	脂質	3.0	ナトリウム	102	カリウム	320	Ca	24	Mg	30	リン	202	
	鉄	0.7	亜鉛	0.6	レチノール	8	カロテン	8	当量	8	B1	0.09	B2	0.17	C	0.3	食塩
主たる産地	千葉県																
加工地	千葉県																
	アレルゲン物質																
	揚用																

◆ ふりかけ玄源

	水分	4.0	蛋白	24.8	脂質	25.6	ナトリウム	2	カリウム	164	Ca	361	Mg	361	リン	361	
	鉄	0.7	亜鉛	0.7	レチノール	0	カロテン	0	当量	0	B1	1.60	B2	0.40	C	11.2	食塩
主たる産地	日本																
加工地	東京都																
	アレルゲン物質																
	大豆・小麦																

◆ 県産鮭竹輪

	水分	69.1	蛋白	15.2	脂質	1.5	ナトリウム	730	カリウム	950	Ca	58	Mg	0	リン	110	
	鉄	2.0	亜鉛	0.0	レチノール	0	カロテン	0	当量	0	B1	0.05	B2	0.08	C	0	食塩
主たる産地	岩手県																
加工地	岩手県																
	アレルゲン物質																
	ゼラチン・鮭・卵																